

## Rezept

# Tomatensalat mit Speckdressing

Ein Rezept von Tomatensalat mit Speckdressing, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> feste vollreife Tomaten	<b>1</b> milde rote Zwiebel oder weiße Zwiebel
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>8 Stängel</b> Basilikum	<b>1 Zweig</b> Thymian
<b>1 Zweig</b> Oregano	<b>50 g</b> Frühstücksspeck oder Pancetta in dünnen Scheiben
<b>2 Scheiben</b> Toastbrot	<b>5 EL</b> Olivenöl
<b>1 EL</b> milder Essig (z. B. Apfelessig)	<b>2 EL</b> Gemüsebrühe (Instant)
<b>½ TL</b> Honig	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Tomatenscheiben auf vier Teller legen. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Auf die Tomaten streuen und leicht salzen und pfeffern.
2. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Basilikumblättchen in Stücke zupfen und beiseitelegen. Den Thymian und den Oregano von den Stielen streifen, den Oregano grob hacken. Den Speck in feine Streifen, das Brot in Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel darin bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren knusprig rösten. Herausnehmen und beiseitestellen. Den Speck in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren auslassen und leicht bräunen. Thymian und Oregano einstreuen und kurz mitbraten. Essig und Brühe oder Wasser einrühren und das Dressing mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Basilikum unterheben und das Dressing sofort auf den Tomaten verteilen. Die Brotwürfel darüberstreuen, den Salat mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und servieren.